

Actividad

Manejo higiénico de los alimentos [Nivel 2]

Lección 2 / Actividad 1

Higiene de los alimentos

IMPORTANTE

Para resolver tu actividad, **guárdala** en tu computadora e **imprímela**.

Si lo deseas, puedes conservarla para consultas posteriores ya que te sirve para reforzar tu aprendizaje. No es necesario que la envíes para su revisión.

Propósito de la actividad

Reforzar los conocimientos adquiridos sobre el manejo higiénico de los alimentos, contaminación cruzada y las enfermedades de transmisión alimentaria para poder identificarlos y prevenirlos.

Practica lo que aprendiste

I. Encierra el paso en el cual no se están aplicando correctamente las reglas de higiene.

a. Para desinfectar frutas y verduras con piel muy delicada:

1. Lava con agua potable
2. Quita las partículas extrañas
3. Quita el rabillo de las frutas
4. Enjuaga para eliminar todo resto de suciedad y detergente
5. Aplica el desinfectante siguiendo las indicaciones del producto

b. Explica el riesgo y por qué es inadecuado:

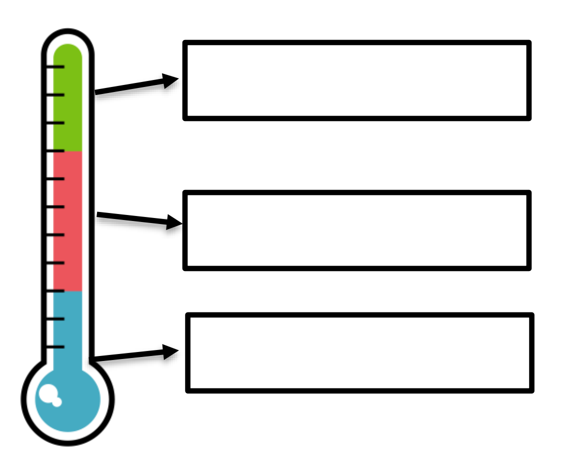
____

____

____

____

II. Indica en el termómetro las temperaturas de las zonas de peligro y explica qué pasa en cada una de ellas.



III. Selecciona la respuesta correcta según sea el caso y explica tu respuesta.

a. Si necesitas descongelar el alimento, pero aún tienes un día para hacerlo, ¿qué método de descongelación te conviene utilizar?

1. A chorro de agua
2. Cocción directa
3. En el microondas
4. Pasarlo del congelador a refrigerador

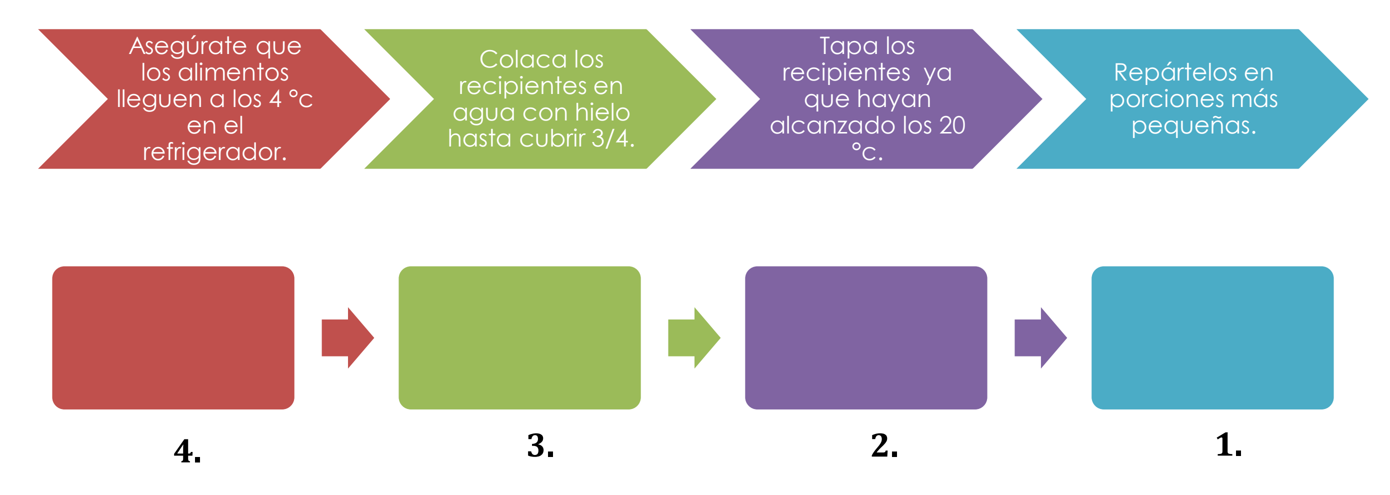
b. Estás cocinando y no te dio tiempo de descongelar, pero si echas el alimento congelado, puede cambiar de sabor del platillo por la adición de agua. ¿Qué opción elegirías para descongelar?

1. Cocción directa
2. Pasarlo del congelador al refrigerador
3. En el microondas
4. A chorro de agua

IV. Une con una línea las temperaturas adecuadas al momento de cocción para cada uno de los alimentos.

Aves y carnes rojas	**63 °c**
Pescados y todos lo demás de alimentos	**69 °c**
Carne de cerdo y carne molida	**74 °c**

V. Ordena los pasos del procedimiento para enfriar alimentos ya preparados.



VI. Identifica qué imagen representa la contaminación cruzada directa y cuál la indirecta; escribe sus características.

